Pour lustrer le linge

Le principal produit employé pour lustrage du linge est le borax ajouté à l'amidon.

Voici un procédé employé par les blanchisseurs chinois :

On prépare un empois un peu épais, en battant d'abord une poignée d'amidon cru (généralement de l'amidon de maïs), puis une cuillerée de fécule de riz, qu'on mouille avec un litre d'eau environ, ce qui donne un liquide d'une consistance crémeuse. On en prend une certaine quantité, que l'expérience personnelle peut seule déterminer : on la jette dans de l'eau bouillante, et l'on brasse violemment avec une courte spatule en bois. A l'aide de cette mixture, on enduit les endroits qui doivent être empesés ; il faut que l'empois soit tout à fait chaud et que le linge reste encore mouillé apres qu'on l'a tordu préalablement. On met le linge de côté pendant un instant ; puis. on le frotte bien entre les mains, de manière que l'empois y pénètre et s'y répartisse bien. D'ordinaire, on fait alors sécher à la chaleur artificielle Quand on est au moment de repasser, on mouille les parties empesées au moyen d'un morçeau d'étoffe trempé dans une eau d'amidon cru, auquel on a ajouté une faible quantité de sérum clarifié de sang de bœuf (la proportion est d'environ 13 grammes au litre); quant à l'eau elle doit contenir 1 | 50 d'amidon.

Pour le repassage, on commence par chauffer d'une façon intense les fers ; puis, juste au moment de s'en servir, on refroidit superficiellement en les plongeant rapidement dans un vase plein d'eau. Les fers sont ce qu'on appelle vulgairement des fers à polir ; le bord postérieur est arrondi, au lieu d'être angulaire, comme de coutume.

Il est certain que les effets extrêmement réussis de glaçage qu'obtiennent les Chinois tiennent pour la grande part au maniement de ce bord arrondi. Non seulement cela donne le lustrage, mais encore cela assure la flexibilité des surfaces de linge pourtant extrêmement chargées d'empois.

Voici une autre recette qui permet d'obtenir un beau glaçage. On prépare d'abord un empois composé de 28 grammes d'amidon de maïs, 64 centilitres d'eau bouillante et un peu de bleu. Quand cette solution a commencée à refroidir et qu'on l'a bien brassée, on l'additionne de 14 à 15 grammes de la préparation suivante : gomme arabique, 83 | 5 parties ; sucre, 21 | 2 ; savon blanc, 1 | 4 ; albumine d'œuf, 4 ; eau chaude, 20 ; enfin, 1 d'une préparation connue en anglais sous le nom de "Water-closs" (sirop A), sirop d'apprêt. On fait dissoudre les trois premiers ingrédients dans l'eau bouillante ; on ajoute ce dernier sirop ; puis, on laisse refroidir vers 63 degrés centrigrades ; on ajoute l'albumine et on bat le tout.

Des Pieuvres

Sur toutes les côtes de Normandie et de Bretagne on se plaint d'une invasion de pieuvres. Les pêcheurs, si la situation ne s'améliore pas, vont être obligés de désarmer.

Les matelots relevant leurs lignes, leurs filets en ramènent à la surface jusqu'à douze et quinze autour d'une seule morue. Citons, entre autres, un bateau de Saint-Vaast-la-Hougue qui, dernièrement est rentré avec sa coque couverte de ces affreuses bêtes. Tel autre dans une même marée, en a capturé et détruit plus de quatre mille dont plusieurs étaient pourvues de tentacules d'une longueur de une verge et demie.

Voici que le fléau s'étend et menace de gagner toute la mer du sud-Finistère. L'immonde mollusque abonde sur la côte de Camaret au cap de la Chèvre, menaçant la baie poissonneuse de Douarnenez, s'attaquant à toute proie. La raie prise dans un filet, le homard, la langouste, et même les crabes capturés sont souvent dévorés au moment de la levée des engins.

Pendant les dernières pêches à la sardine, certains patrons de Camaret ont aperçu des pieuvres de dimensions étonnantes pareilles au monstre décrit par Victor Hugo dans les "Travailleurs de la Mer". Quelques unes avaient des tentacules de une verge et demie de long D'autres, de taille moindre, ont été vues collées à des marsouins vivants et tirant d'inutiles bordées pour se débarrasser de leur mortelle étreinte.

Il y a quelques jours, à cent cinquante mètres du mole de Camaret, les promeneurs virent un énorme marsouin blanc de 2 verges et demie de longueur environ, sauter à trois reprises consécutives hors de l'eau. Une pieuvre enserrait sa tête.

Occasion Superbe

MR McCREA de St. Malo offre en vente

UN HOTEL

Avec mobilier, etc maison de premier ordre.

UNE FERME

De 160 acres, dont 80 prets à être ensemencés, avec les instruments aratoires, et 3 bons chevaux de travail.

S'adresser à

M. L. McCREA,

St. Malo, Manitoba.

PERDUE depuis le 3 janvier de St. Boniface à Saint-Norbert chemin de la Rivière La Seine un portefeuille contenant $105 piastre toute personnes qui la trouvera sera libéralement récompensé en s'adressant à Patrice LaRivière.

Naissance

A Regina, le 6 Janvier Madame Ed. Trudel, une fille.

Revue Commerciale

MARCHÉ LOCAL.

Blé.—On paie à Winnipeg de 58 c. à 62 c. pour le No. 1 dur

Farine.—Légère baisse. Patente, $1.95 ; Strong Baker, $1.60 ; XXXX. 1.10c.

Issues de Meuneries.—Son, $12 ; gru, $15 la tonne.

Moulée.—D'avoine, $18, à $20 ; d'orge et avoine, $15 à 17 ; blé mêlé, $12 à $15.

Avoine.—Dans la Province le prix est de 27 c., et de 35 c. à Winnipeg pour bonne qualité.

Orge — 30c. à 35 c. pour qualité ordinaire, et 70 c. pour orge de brasseur.

Graine de Lin.—Rare ; prix nominal de 1.00

Maïs.—De 41 c. à 43 c. par minot de 56 livres.

Beurre.—De crèmerie, de 25 c. à 30c.; de laiterie, par livre, 18c. à 20 c. Les sceaux de bonne qualité se vendent 20c.

Fromage.—11 c à 12 c.

Oeufs.—15 c. à 18 c. la douzaine.

Volailles.—Les acheteurs offrent de 10 c. à 12 c, la lb.; pour bonne qualité; dindes, 14c.; oies, 10c.; canards, 10 cents.

Gibier.—Lièvres, 8 c. chaque; pigeons, 20 c. la paire.

Légumes.—Pommes de terre, 35c.; séleri, 40 c. à 50c la douzaine; choux, 3c. la lb; oignons, 5 c. à 5 c. la lb.

Seneca Root,—En grande demande ; 50 c.

Laine.—Nominal, 8 c. à 8½ c. la livre.

Peaux.—Peaux gelées, 7 c. la lb. avec cinq lbs. en moins pour la glace. Peaux de taureaux et bœufs, 1 c. de moins par livre ; peaux de mouton, de 40 c. à 65 c; de cheval, 60 c; à $1 pièce.

Foin.—Pressé, de $5 à $6 ; en charges, de $4 à $5.

Viandes de Boucherie.—Mouton, 12c. agneau, $4.50 à 5.50 pièce; veau, 8c. à 10c; beuf, 6¼c à 7½c ; porc, 7¾ à 8c.

L'ASSOCIATION

LIBERALE FRANCAISE

DE

MANITOBA.

ADRESSE DU BUREAU

DE L'ADMINISTRATION :

367 Rue Principale

WINNIPEG.

OFFICIERS DE L'ASSOCIATION

POUR 1898-1899.

M. WM. LAGIMODIERE, PRESIDENT.
M. S. A. D. BERTRAND, 1E VICE-PRESIDENT.
M. ED. GUILBAULT, 2E VICE-PRESIDENT.
M. L. H. FOURNIER, SECRETAIRE.
M. HORACE CHEVRIER, TRESORIER.

OFFICIERS ET MEMBRES DU

BUREAU D'ADMINISTRATION

POUR 1898-1899.

M. S. A. D. BERTRAND, PRESIDENT.
M. WM. LAGIMODIERE, VICE-PRESIDENT.
M. L. H. FOURNIER, SECRETAIRE.
M. C. HENRI ROYAL, ASSISTANT-SECRETAIRE.
M. HORACE CHEVRIER, TRESORIER.
M. A. F. MARTIN,
M. JOSEPH RIEL,
M. L. J. COLLIN,
M. E. GUILBAULT, } MEMBRES

Le président de chaque association locale est membre du bureau d'administration.

Les assemblées du bureau d'administration ont lieu les 1e et 3e mardi de chaque mois.

CARTES PROFESSIONNELLES.

THE

Canadian Northern Railway Co.

HORAIRE—En activité depuis le 5 Decmebre 1899.

Allant au nord. Mardi.	Mercredi. Vendredi.	Lundi Mer Vendredi.	Stations.	Allant au sud. Mardi Jeu Samedi.	Mercredi. Vendredi.	Samedi.
		17 45	Gladstone	12 45		
		17 20	Ogilvie	13 10		
		16 50	Plumas	13 40		
		16 05	Glenella	14 20		
		15 40	Glencairn	15 00		
		15 00	McCreary	15 40		
		14 30	Laurier	16 15		
		13 55	Makinak	16 45		
		13 20	Ochre Riv.	17 20		
12 00	12 10	12 40	Dauphin	18 00	6 45	18 30
11 25	11 35		Valley Riv		7 20	19 05
11 00	11 10		Sifton		7 45	19 30
10 50	11 00		Sifton jct.		7 55	19 40
	10 35		Fork Riv.		8 20	
	10 10		Gruber		8 50	
	10 00		Winnipego		9 00	
10 15			Ethelbert			20 20
9 40			Garland			20 55
9 00			Pine River			21 35
8 30			Sclater			22 05
8 00			Cowan			22 40
6 55			Minitouas			23 50
6 15			Swan Riv.			24 30

D. B. Hanna,
Superintendant
WINNIPEG.

A bonnez-Vous a l'ECHO de MANITOBA.